38e Année. — Tome LXXV. N° 1950 Paris, 12 Novembre 1931

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE EN ARMAGNAC

La situation viticole en Armagnac avant l'invasion phylloxérique

Il est admis qu'avant le XVIe siècle, le vignoble de l'Armagnac n'avait qu'une étendue et une réputation médiocres. Les vins qu'il produisait étaient, ou consommés sur place, ou vendus dans les régions pyrénéenne et landaise voisines. Faible était la quantité des vins qui, dirigés par la Baïse sur Nérac, allaient à Bordeaux se mêler à l'ensemble des vins du Haut-Pays.

Divers documents permettent aussi d'affirmer que la distillation y a été pratiquée dès la fin du XVIe siècle ; et qu'au cours du XVIIe siècle, elle a pris un développement considérable, provoquant une extension importante du vignoble, à cause de la qualité supérieure des eaux-de-vie produites.

Les eaux-de-vie d'Armagnac acquirent sur le marché mondial une réputation très voisine de celle du Cognac (Aunis et Saintonge). Des crus s'affirmèrent, dans le périmètre desquels la distillation devint la règle, par suite de l'établissement d'alambics auprès de chaque vignoble. Le commerce local de Cazaubon, Condom, Eauze, Nogaro, Manciet, Le Houga, etc. distillait aussi. On vendait les eaux-de-vie de la propriété au commerce en gros de Mont-de-Marsan qui exportait par le port de Bayonne, ou bien on livrait aux négociants des Chartrons, à Bordeaux.

Non sans quelques vicissitudes, le vignoble d'Armagnac avait au début du XIXe siècle une importance qu'il nous est possible de chiffrer d'après divers documents et notamment : « La Topographie des vignobles connus », de Julien (1822).

Nous y relevons les chiffres suivants :

Gers : 74.000 hectares produisant 900.000 hl. de vin.
Lot-et-Garonne : 60.000 hectares produisant 565.000 hl. de vin.
Landes : 19.500 hectares produisant 320.000 hl. de vin.

Et d'autres documents, il ressort que près de la moitié des vins produits dans le Gers allait à la chaudière.

Pendant le XIXe siècle, la superficie cultivée en vigne prit d'abord de l'extension, et pour le Gers seulement, elle atteignit 110.000 hectares en 1855, avec une production de 120.000 hl. d'eau-de-vie, correspondant à 62.500 hl. d'alcool pur.

Cette période reste celle de la plus grande prospérité. Le commerce était également prospère ; et de cette époque date la classification commerciale des crus en Bas-Armagnac, Ténarèze et Haut-Armagnac.

Pour tout le vignoble dont les vins étaient destinés à la distillation, Ténarèze et Bas-Armagnac, la Folle Blanche (Picquepoult) constituait les 4/5 de l'encépagement, en mélange avec la Blanquette, le Jurançon, le Barroque, la Clairette, le Meslier et quelques pieds épars d'Ugni blanc et de Sémillon.

Dans le Haut-Armagnac, le Jurançon et les autres cépages blancs étaient à égalité avec la Folle pour les vins blancs. Mais le vignoble rouge avait une importance d'autant plus grande que l'on se dirigeait davantage vers le Sud ou vers l'Est. Le Cot rouge dominait à côté du Jurançon rouge, de la Grèce et de divers autres cépages, tels que Mauzac, Tannat, Mérille...

Par opposition à ce qui existe dans la région de Cognac où les terrains caicaires (Champagne) sont les plus réputés, ce sont les terres sablonneuses et les boulbènes légères (argilo-siliceuses) qui produisent les meilleures eaux-de-vie du Bas-Armagnac et de la Ténarèze.

L'Oïdium, la concurrence des eaux-de-vie de marcs et de fruits, ainsi que celle des alcools d'industrie, provoquèrent une première crise qui eut pour conséquence l'arrachage d'une superficie importante de vignes d'Armagnac.

Aussi, en 1880, à la veille de l'invasion phylloxérique, le vignoble du Gers s'était-il réduit à 98.000 hectares. La distillation restait le débouché principal des vins blancs. Quant aux vins rouges, ils continuaient à trouver une vente régulière dans les Pyrénées et les Landes.

Les efforts pour surmonter la crise phylloxérique

Une des premières constatations faites dès le début de l'invasion phylloxérique a été celle de son peu d'acuité dans les sols sablonneux. De là à conclure que les vignes plantées dans les sables résisteraient, il n'y avait qu'un pas, qui fut vite franchi.

Alors que le Phylloxéra décimait le vignoble français, le vignoble du Gers résistait. Il s'ensuivit un fol espoir qui conduisit à l'accroissement du vignoble ; et cela donne une physionomie tout à fait spéciale à la crise phylloxérique dans l'Armagnac, par rapport aux autres vignobles français.

Le rapport de M. Tisserand sur les travaux administratifs entrepris contre le Phylloxéra en 1880, fait ressortir que déjà en France 500.000 hectares de vignes sont atteints, que dans le Lot-et-Garonne 12.000 hectares sont détruits et 60.000 hectares sont atteints, et que dans le Gers 50 hectares seulement sont détruits et 105 hectares envahis.

La superficie du vignoble passe alors de 98.000 hectares à 113.000 hectares, soit un accroissement de 15.000 hectares.

Deux ans après, en 1882, M. Tisserand note dans son rapport que le vignoble du Gers a atteint 120.000 hectares, et que seulement 600 hectares sont envahis, tandis que 125.000 hectares du Lot-et-Garonne sont phylloxérés.

Les terres non calcaires, les sables et les boulbènes de l'Armagnac constituaient un vaste vignoble, presque indemne, dont un tiers en vignes jeunes.

La rareté des vins naturels fit rechercher ceux du Gers, et le commerce des vins blancs destinés à la consommation se développa au détriment de la distillation. En plus, un débouché nouveau fut créé, celui provenant de la vente des lies de vin blanc pour aromatiser des distillations à base d'alcool d'industrie installées dans d'autres régions.

Dès le Congrès national de Bordeaux en 1886, il était constaté que le Phylloxéra poursuivait en France sa marche envahissante, sans qu'il fût possible de l'arrêter.

La reconstitution par les producteurs directs américains, et aussi à l'aide du greffage sur porte-greffes de même origine constituait le programme d'avant-garde. Mais le vignoble du Gers maintenait sa résistance partielle à l'invasion et les picquepoults continuaient à pousser vigoureusement.

Ni les ravages du Mildiou en 1887, ni l'apparition du Black-rot, n'avaient d'abord découragé les viticulteurs d'Armagnac. Cependant la statistique décennale de 1892 nous permet de jalonner l'état du vignoble du Gers, et de constater sa diminution. Nous relevons, en effet, qu'à cette date il n'existait plus que 95.047 hectares de vignes en pleine production, et 9.338 hectares de vignes jeunes, non encore en production, soit au total 104.385 hectares produisant ensemble 698.750 hectolitres de vin, correspondant à un rendement de 15 hectolitres à l'hectare pour les vignes en pleine production.

Dès cette époque, les vieilles vignes, ou tout au moins les vignobles trop envahis disparaissent rapidement, ravagés à la fois par le Phylloxéra et par le Black-rot.

Ce n'est donc qu'à partir de 1890-1892 que l'on peut considérer l'Armagnac comme gravement envahi.

Les coteaux des environs d'Auch, ceux de Montestruc et Mauvezin, ainsi que ceux de la région de Mirande perdirent leurs vignes les premiers dès 1887 et surtout à partir de 1893.

Dans les Landes, les cantons de Gabarret et de Grenade (Bas-Armagnac) commencent à être envahis. Là encore le moment est venu de songer sérieusement à la reconstitution.

L'examen du compte rendu des travaux du Service du Phylloxéra pendant les années de crise et jusqu'à 1900 montre combien la reconstitution en vignes françaises a été éphémère.

En 1899, nous relevons dans le rapport de M. Couanon, pour le Gers :

Vignes phylloxérées mais résistant encore.....	10.000 hectares
Vignes reconstituées	18.000 —
Vignes encore indemnes	22.000 —
Total	50.000 hectares

Ainsi, dans le court espace de 7 années, les 2/3 des vignes françaises avaient disparu, et 10.000 hectares se trouvaient menacés.

Cependant la récolte atteignait 891.240 hectolitres pour un vignoble réduit de moitié par rapport à 1892, soit une augmentation de production de 190.000 hectolitres, due à la fois aux rendements exceptionnels de 1899 et de 1900, et à la plus grande productivité des vignes greffées.

La preuve était faite.

L'effort financier fait au début de l'invasion par les viticulteurs de l'Armagnac pour replanter en vignes françaises, et créer ainsi un jeune vignoble qui a dû être en grande partie abandonné avant qu'il ne soit en production, a provoqué la ruine d'un grand nombre. Aussi la reconstitution par plants directs américains ou par greffage a-t-elle été réalisée le plus souvent, et au début, hors de l'assiette de l'ancien vignoble.

Puis, dans un pays où le métayage était de règle, il a été pratiquement impossible de demander à un métayer d'assurer les soins multiples qu'exigent les jeunes vignes greffées. Les plantations greffées du début se sont donc faites, soit dans les faire valoir directs, soit chez les propriétaires exploitants, petits et moyens.

Il faut noter que lorsque s'est imposée la nécessité de reconstituer l'Armagnac, la période des premiers tâtonnements était passée. Déjà, depuis dix ans, le Lot-et-Garonne avait perdu son ancien vignoble et travaillé à reconstituer le nouveau. Un premier classement des producteurs directs américains et des porte-greffes était établi, et l'on a pu reconstituer sans trop d'aléas les trois premières catégories de terrains envahis : Terres franches, Boulbènes non calcaires, un peu compactes, Terres argilo-calcaires.

Cependant les viticulteurs gersois et même les plus avertis d'entre eux, n'agirent qu'après avoir créé chez eux des champs d'expériences. Les 18.000 hectares de vignes reconstituées en 1899 avaient été créées en grande partie à titre d'essais dans le cours des dix années précédentes.

La reconstitution

La pratique du greffage s'est assez rapidement répandue dans l'Armagnac, et de tous côtés de petites pépinières furent établies. L'agriculteur gascon, qui a l'esprit ouvert au progrès et possède une habileté manuelle native, est vite devenu bon greffeur.

Des pépinières de démonstration avaient été créées dans un très grand nombre de communes ; et surtout une propagande active, aussi persuasive qu'éclairée avait été faite auprès des populations de l'Armagnac par les trois professeurs départementaux d'agriculture des départements intéressés : Duffourc-Bazin, de Lescluse et Lacoste, secondés dans leur action par la Société Départementale d'encouragement à l'agriculture du Gers et par le Comice agricole de Condom et de l'Armagnac.

Nous ne saurions citer toute l'élite viticole qui, avec eux, a aidé à rénover le vignoble d'Armagnac.

Nous avons déjà signalé que c'est d'abord le Haut-Armagnac qui a été phylloxéré.

Sous quelle forme la reconstitution s'y est-elle réalisée ?

Nous avons sous les yeux le plan de reconstitution d'un vignoble du Haut-Armagnac (région de Fleurance, commune de Saint-Brès), en terres argilo-siliceuses et argilo-calcaires. Nous relevons à la date du 15 mai 1888 une plantation d'un hectare à titre d'essai comportant les greffons du pays : Cot rouge, Mérille, Jurançon rouge, greffés par quart de rang sur Riparia, sur York, sur Vialla et le Petit-Bouschet ; puis des rouges greffés sur Rupestris et sur Cintiana. Dans un autre carreau, des Alicante, des Bouschet, des Jacquez, des Herbemont, des Noah, des Othello, francs de pied.

La plantation s'est poursuivie en 1889. Sur une autre vigne on note en 1890 la reconstitution de deux carreaux, l'un avec Alicante greffé sur Riparia, sur Rupestris, sur Solonis et sur York ; l'autre avec Noah, franc de pied, et divers rouges alternés greffés sur Riparia et sur Petit-Bouschet.

Au printemps 1891, nous notons d'autres plantations d'essais dans un enclos, avec Jacquez et Herbemont, francs de pied ;et divers rouges avec plants du pays greffés sur Herbemont et sur Riparia. Dans un autre carreau, Cot rouge sur Solonis, Mérille sur Riparia, divers greffons sur Solonis, et dans un carreau contigu, Herbemont, Othello et Noah francs de pied.

C'était encore l'ère des tâtonnements.

D'autres plantations, plus importantes d'ailleurs, faites en 1892 avec Picquepoult sur Rupestris pour les parcelles argilo-calcaires, Mauzac et Aramon sur Solonis, Gamay, Picquepoult et Cot Rouge sur Riparia pour les parcelles argilo-siliceuses, montrent les progrès réalisés dans le choix des porte-greffes.

Dorénavant, seuls le Riparia, le Rupestris et l'Aramon Rupestris Ganzin furent employés.

Plusieurs hectares de vieilles vignes françaises franches de pied, Cot rouge, Mérille, Mauzac, Jurançon rouge, Jurançon blanc et Picquepoult sur terrains argilo-siliceux riches, entretenus par des terrages, ont été conservés et sont restés en culture jusqu'à ces dernières années. Il en existe encore en production dans le voisinage.

Les régions de Montestruc, de Fleurance, d'Auch et de Barran procédèrent aux mêmes essais de reconstitution avec les mêmes étapes de 1889 à 1892.

De même dans Valence et Condom, les terrains argilo-siliceux et silico-argileux, passant des argiles aux boulbènes siliceuses plus ou moins battantes, ont été reconstitués à la même période et avec les mêmes porte-greffes, auxquels l'on doit ajouter le 101-14, le 3306, le Solonis et le 3309, dont l'emploi s'est vulgarisé après 1890.

A cette même époque, pour faciliter les essais de reconstitution par le greffage dans les pépinières individuelles des viticulteurs, le Service agricole, à l'aide des crédits votés par le Conseil général, fit d'importantes distributions de bois américains, Rupestris du Lot, Rupestris Ganzin, Riparia et 101-14. Tous les viticulteurs avisés avaient créé chez eux une pépinière d'essai et la Ferme-Ecole de La Hourre acquit la spécialité de la culture et de la vente des porte-greffes et des plants greffés.

Partout dans le Haut-Armagnac, les vieux vignobles contiennent encore quelques parcelles dont la plantation remonte à 1889-1892, reconstituées par greffage de Picquepoult, de Jurançon, de Barroque et de Sémillon sur Herbemont, Jacquez, Vialla, Solonis, Riparia, Rupestris, et même 3306, 3309 et 101-14.

L'Armagnac du Lot-et-Garonne, constitué par des boulbènes siliceuses avec sous-sol argileux ou caillouteux, a été reconstitué à la même période, et d'une façon similaire.

Dans le Bas-Armagnac, l'invasion phylloxérique a été plus tardive. La reconstitution ne s'y est généralisée qu'à partir de 1895. C'était la période angoissante de l'invasion du Black-rot. Les Folles blanches surtout étaient anéanties. Minées au pied par le Phylloxéra, raisins et feuilles détruits par le Black-rot, les vignes françaises périclitaient rapidement.

Une conférence de M. P. Viala, faite à Eauze au mois d'août 1895, dont le souvenir est resté dans la mémoire des vignerons gersois, est venue à la fois redonner confiance dans la défense contre le Black-rot et dans l'avenir de la reconstitution.

Mais deux tendances se sont trouvées en présence :

1° La reconstitution à prix réduit, en employant des producteurs directs : Othello, Noah, Terras et les premiers Seibel résistants au Black-rot. Le montant de la dépense de création et d'entretien pendant les trois premières années s'élevait à moins de 1.500 francs. Ultérieurement, il fallait seulement prévoir 350 à 400 francs par an. Sur terres maigres, sables ou boulbènes battantes ou peu profondes dans les vignobles exploités par métayage, chez les propriétaires partiellement ruinés par la crise phylloxérique, ce mode de reconstitution a joui d'une assez grande faveur.

2° La reconstitution par greffage, avec l'emploi du Riparia et du 101-14, pour les sols argilo-siliceux ou silico-argileux profonds, frais et suffisamment riches ; l'Aramon-Rupestris, Ganzin N° 1 et surtout le 3309 et le 3306 pour les bonnes terres argilo-siliceuses un peu compactes et les argilo-calcaires de moins de 20 % de calcaire ; le Rupestris pour les sols siliceux secs et les argilo-calcaires. Le prix de revient de la plantation d'un hectare, y compris l'entretien des trois premières années, dépassait 2.000 francs. Pour les années suivantes, l'on prévoyait annuellement plus de 500 francs de frais de culture.

En présence des grandes invasions de Black-rot, les producteurs directs eurent plus de vogue.

Il faut avoir vu en 1897 l'aspect lamentable des Folles et des Jurançons sous les invasions du Black-rot, il faut avoir parcouru ce pays d'Armagnac ruiné par la disparition progressive de son vignoble, il faut revenir en arrière et se souvenir que deux et trois sulfatages suivis de deux soufrages étaient considérés comme une surcharge de travail impossible à subir, surtout par métayage, pour comprendre et excuser l'engouement pour les producteurs directs d'alors, Noah et Herbemont, dans une région de crus.

Pourtant les champs d'expériences du Houga, comme ceux que nous diri-

gions en Gironde à Sainte-Radegonde, apportaient la preuve qu'avec des traitements assez hâtifs et fréquents, opérés aux moments opportuns, la défense était possible.

Ceux qui avaient confiance adoptèrent les plants greffés.

La reconstitution s'est donc poursuivie suivant l'une ou l'autre méthode, mais avec beaucoup moins d'intensité que les arrachages, puisque d'après les chiffres que nous avons cités pour 1899, il existait encore à cette date plus de la moitié du vignoble en vieilles vignes, et seulement 18.000 hectares en vignes reconstituées.

Et pourtant l'on peut admettre qu'en 1900 la période critique de la reconstitution était close. Depuis, il n'y a plus eu d'hécatombes massives de vieilles vignes, ni de replantation généralisée, mais plutôt le remplacement quasi-normal des vignes vieilles ou affaiblies, puisque la superficie totale du vignoble est restée, pendant ces trente dernières années, constamment voisine de 50.000 hectares.

Toutefois il importe de remarquer que la cadence des replantations a été de 10 % pendant les quinze premières années, par suite de l'arrachage des vignes non greffées de tous âges, puisqu'elle s'est abaissée à 5 %, et qu'actuellement elle peut s'évaluer à environ 3 %, ce qui correspond à une durée de 30 ans.

La reconstitution par plants greffés et celle par producteurs directs non greffés ont continué à avoir leurs adeptes fervents. Mais, tandis que pour l'application de la première méthode peu d'aléas semblent avoir été subis depuis la période des premiers essais, et cela parce que les expériences avaient été faites ailleurs et antérieurement, l'emploi des producteurs directs a demandé une étude sans cesse renouvelée, par suite de la création ininterrompue de nouveaux hybrides.

Le grand mérite d'un certain nombre d'expérimentateurs est indiscutable, car nous avons vu en Armagnac pendant vingt ans des champs d'expériences méthodiques et complets, dont l'étude a rendu service non seulement aux viticulteurs gersois, mais à l'ensemble de la viticulture française.

C'est qu'en effet rien ne vaut mieux, pour bien caractériser la résistance d'un plant aux maladies cryptogamiques, que de le placer dans une terre de boulbène, silico-argileuse battante, humide, sous un climat humide et chaud au printemps et subissant des orages fréquents en plein été. Que de producteurs directs vantés sont venus échouer lamentablement dans les champs d'expériences du Gers !

Là encore, que d'illusions, que de tâtonnements et que de déboires !

Il a fallu renoncer au Producteur direct franc de pied et adopter simplement des greffons hybrides en remplacement des vieux cépages réputés trop sensibles au Mildiou, au Black-rot et à la Pourriture.

Tel est le processus de la reconstitution du vignoble de l'Armagnac : après avoir pris une place importante les Producteurs directs américains, puis les Hybrides franco-américains francs de pied ont dû être délaissés, cédant le pas aux greffons français et aux hybrides greffés.

Le vignoble reconstitué

Trente et quarante ans sont donc passés depuis l'invasion phylloxérique en Armagnac. Il était opportun, comme en a eu l'idée la *Revue de Viticulture*, en la personne de son éminent Directeur M. P. Viala, de faire le point, c'est-à-dire de préciser quelle est la physionomie du nouveau vignoble en rappelant les péripéties de la lutte.

Dans le Bas-Armagnac et la Ténarèze, l'on peut admettre que le vignoble a été replanté sur une partie des anciens emplacements. Les sables vifs ont été un peu délaissés, les boulbènes battantes et trop herbeuses des vallées ont aussi parfois cédé la place à la prairie ou à la culture ; mais dans l'ensemble, ce sont les sables et les boulbènes qui portent les vignes de cette région.

Des déplacements très marqués apparaissent au contraire dans le Haut-Armagnac. Les coteaux argilo-calcaires ont généralement été abandonnés ; ils sont devenus friches ou terres à céréales ; et la vigne installée sur les coteaux et les plateaux argilo-siliceux, en même temps que sur les terres franches du penchant des vallons.

Les vieilles vignes françaises franches de pied ont pratiquement disparu. Elles ont été depuis trente ans remplacées numériquement par des vignes greffées ou des producteurs directs, d'une façon assez versatile. Comme tous les autres, le viticulteur d'Armagnac est très sensible aux conditions économiques immédiates.

Nous avons déjà signalé que lors des grandes invasions de Black-rot (1893 à 1904), un engouement inconsidéré s'est produit en faveur du Noah, dont les plantations avaient envahi les sables et les boulbènes légères ; mais il a suffi de bonnes années comme 1904 et 1907, où les cépages français ont affirmé la supériorité de leurs rendements et de la qualité de leurs vins, pour que la faveur revienne à la reconstitution par greffage.

L'apparition de meilleurs producteurs directs a de nouveau fait osciller la balance, et aujourd'hui l'on peut admettre que les cinq sixièmes au moins du vignoble sont occupés par les greffons français.

En dehors de la région des meilleurs crus d'eau-de-vie d'Armagnac, et des bons centres viticoles, les vignes des métairies, les vignes destinées à assurer la production de vin commun de consommation locale ou de commerce contiennent une certaine proportion d'hybrides.

Ce sont donc encore les cépages français qui jouissent de la plus grande faveur des viticulteurs d'Armagnac, et cependant il faut bien reconnaître que dans les boulbènes la défense contre l'envahissement de l'herbe, par suite la lutte contre les fortes invasions de Mildiou, de Black-rot et de Pourriture, est particulièrement difficile. Dix, douze et quatorze sulfatages deviennent parfois nécessaires pour défendre une récolte que la Pourriture guette au moment de vendanger.

Mais il a fallu diminuer l'importance du Picquepoult et donner plus de place au Jurançon, au Barroque, au Sémillon, à la Blanquette et au Saint-Emilion qui, comme dans les Charentes, donne d'excellents résultats. La qualité des

eaux-de-vie n'y a rien perdu, et celle des vins y a gagné. C'est là une conséquence heureuse de la reconstitution, similaire d'ailleurs à la régression de la Folle blanche dans la région de Cognac.

Dans les autres parties de l'Armagnac, il faut noter aussi la régression du Cot rouge trop coulard et l'accroissement du Jurançon rouge et du Gros Noir.

Qu'il s'agisse de cépages blancs ou de cépages rouges, aucun des cépages autochtones n'a présenté de difficultés d'affinité au greffage vis-à-vis des porte-greffes nécessaires. De même, le grand problème de l'influence du greffage sur la qualité des vins posé avec âpreté dans les régions de grands crus de vins, et que nous avons suivi pendant plus de dix ans en Gironde, n'a présenté aucun intérêt dans l'Armagnac, où, par le fait de la modification partielle de l'encépagement du Haut-Armagnac et d'une partie de la Ténarèze, un surclassement des vins blancs de consommation s'est produit.

Quant au Bas-Armagnac et aux crus de Ténarèze, fidèles à la distillation, ils ont continué à donner des eaux-de-vie bouquetées, moelleuses, fruitées, fines, malgré la diminution du Picquepoult et son remplacement partiel par les autres bons cépages, et il faut bien le dire quelquefois par des hybrides, tellement sont prépondérantes les influences combinées du sol et du climat.

En application de la loi sur les appellations d'origine, une épuration progressive se fera, et l'on réservera à la distillation les seuls vins de greffons français, cultivés dans les régions délimitées.

L'importance de la distillation des vins pour la production de l'Armagnac est toujours variable. Depuis cinquante ans, elle a oscillé entre 4 et 20 % de la récolte, soit de 1.500 à 20.000 hectolitres d'alcool pur. La plus forte année de distillation a été 1894, avec 21.601 hectolitres d'alcool pur ; suivie immédiatement de la plus faible, 1.560 en 1895, avec une production moyenne de 6.000 hectolitres.

Elle aurait certainement pu prendre plus d'ampleur si le commerce local avait organisé une réclame, une publicité suffisantes. Les qualités de l'Armagnac justifieraient une bien plus large consommation.

Le vin blanc du Gers jouit, depuis une vingtaine d'années, d'une assez bonne réputation, ce qui le fait rechercher pour la consommation ; cela est dû d'abord à une vinification plus soignée, puis à la prédominance du Jurançon, du Sémillon et du Picquepoult qui, par leur mélange, donnent à la fois du moelleux et de la fraîcheur.

Quant au vignoble rouge, en dehors des vins de consommation locale, il est apprécié du gros commerce ou des consommateurs pyrénéens, à cause de sa forte couleur et par son degré alcoolique voisin de 9 à 10 degrés qu'il doit surtout au Cot rouge et au Jurançon rouge.

Le sol de l'Armagnac n'ayant pas opposé de grandes difficultés à la reconstitution, l'on retrouve partout de belles vignes, en parfait état de production, ayant 35 et 40 ans, à côté de celles plus jeunes provenant de la reconstitution tardive.

Les porte-greffes principaux sont le Riparia, le Rupestris, le 3309 ; puis le 1202, le 101-14, le 3306 et quelques 41 B.

Le Riparia (et ses hybrides) reste le meilleur ; seul le Rupestris le supplante dans les argilo-calcaires trop calcaires ou les sables.

Nous avons déjà signalé la place prise par les producteurs directs. L'engouement pour le Noah est passé. Les Gaillard, les Baco, le 2859 et le 4986 se sont répandus, greffés, surtout dans les vignobles exploités par métayers, ou dans les boulbènes humides. Quelques hybrides rouges se trouvent dans tout l'Armagnac pour la boisson du personnel ou du métayer, principalement dans le Haut-Armagnac où la culture de la vigne est réduite à l'approvisionnement de l'exploitation.

Mais les conséquences de la reconstitution sont particulièrement marquées dans les pratiques culturales. La taille en gobelet et à coursons a fait place à la taille à longs bois, taille Guyot simple ou double suivant la vigueur. Le palissage est devenu nécessaire, facilitant d'ailleurs les traitements anticryptogamiques et l'exécution des façons culturales.

Moins d'herbes, plus d'aération, les feuilles et les grappes étalées, facilement accessibles aux jets des pulvérisateurs et des soufreuses, tout cela a donné au vignoble d'Armagnac un aspect d'ordre, de bonne tenue, différent de celui d'avant le Phylloxéra. Il s'en est suivi aussi une production plus régulière et plus abondante, s'élevant à 1.250.000 hl. comme moyenne des deux dernières années.

La crise phylloxérique et la reconstitution ont provoqué aussi une transformation économique importante. Les anciens possesseurs de vignobles étendus, cultivés par métayage, ont été généralement ruinés après la première reconstitution. Par contre, les viticulteurs exploitant directement, et un grand nombre de petits propriétaires qui se sont engagés rapidement dans la reconstitution par greffage, ont vu leur fortune prospérer. L'accroissement du nombre des cotes foncières dans cette période est connu.

En parcourant le pays si pittoresque d'Armagnac, l'on repère aisément les habitations et les bâtiments d'exploitation des bons viticulteurs, car ils présentent un aspect régulier de bon entretien qui dénote, sinon la fortune, du moins l'aisance. Quoiqu'on dise, le Gascon aime sa terre, le viticulteur d'Armagnac aime son pays et c'est à l'amélioration de son logis et de sa vigne qu'il a continué d'employer les excédents de recettes des bonnes années pour l'accroissement de son bien-être et de ses moyens de production.

La reconstitution du vignoble par le greffage a donc joué un rôle social important.

Mais des problèmes graves restent posés par la mévente des vins. A côté de l'action gouvernementale, le viticulteur a besoin d'agir ; et c'est en perfectionnant ses méthodes culturales, en attachant un soin méticuleux au choix des cépages et des porte-greffes, en améliorant la qualité des vins produits par l'application de meilleures méthodes de vinification, qu'il se défendra le mieux.

En agissant ainsi, il poursuivra simplement l'œuvre de reconstitution du vignoble qu'il a si merveilleusement réalisée.

HENRY VERDIÉ,
Ingénieur agronome.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — État viticole et vinicole du Roannais (J. T.). — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous avons depuis quelques jours une température humide et douce avec quelques ondées. Ce qui contrarie les travaux de la campagne, mais favorise la germination des semences d'automne. Les trous de remplacement des ceps qui ont dépéri dans les vieilles vignes, se continuent. Et ce travail est rendu moins pénible par les pluies qui sont tombées. La chute des feuilles a commencé, facilitée par la grande humidité contenue dans l'atmosphère.

On fait les labours dans les vignes qui ont été taillées long et on continue les déchaussages et les fumures avec les fumiers pailleux, les gadoues et les engrais phosphoriques ou potassiques qui ont une décomposition lente.

Certains propriétaires ou régisseurs ont fait commencer la taille courte ; mais nous estimons qu'il serait préférable de ne commencer cette taille qu'après le 15 novembre et lorsque quelques gelées se seront produites. Les premières tailles doivent se pratiquer avec le vent du Nord, autant que possible.

Bien examiner les jeunes greffes et faire disparaître les malingres ou mal soudés.

Cet automne, nous avons remarqué, en dehors des bouschets et des teinturiers, beaucoup de cas de brunissure, de rougeot, sur les carignans et même sur les aramons. Il faudrait, avant la chute des feuilles, marquer les points où la brunissure, le rougeot se sont produits et appliquer de bonne heure une fumure où l'élément potassique dominerait.

Nous avons remarqué aussi que depuis l'année dernière, beaucoup de jeunes plantiers non encore greffés, sont criblés de boursouflures d'érinose. Pour notre part, nous avons fortement soufré les plants très éprouvés par l'érinose et nous avons obtenu de bons résultats.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles sont toujours très fréquentés par les viticulteurs ; mais les affaires traitées sont rares. Le commerce continue à s'alimenter au jour le jour. Et il trouve des vendeurs au prix qu'il offre ; malgré la résistance d'un grand nombre de propriétaires viticulteurs qui espèrent une hausse.

Nous n'avons jamais cherché à flatter les propriétaires viticulteurs dont nous sommes, et nous pensons que le meilleur moyen de leur rendre service, c'est de dire la vérité.

Si au printemps dernier, les viticulteurs possesseurs de vins, avaient cédé leur récolte aux prix rémunérateurs qu'on leur offrait, de 150 à 190 fr. l'hecto pour des vins moyens, les vins d'Italie n'auraient pas eu intérêt à entrer ; nous serions arrivés à la récolte sans stock et la nouvelle campagne aurait débuté avec plus d'activité et de meilleurs prix.

Nous convenons que les cours actuels ne sont pas intéressants pour la propriété, surtout si la main-d'œuvre ne diminue pas. Et si les matières premières sulfates de cuivre, verdets, soufres et engrais, ne subissent pas des baisses assez sensibles.

La cotation des Chambres de Commerce et d'Agriculture sont à peu près les mêmes que celles de la semaine dernière. Pour les vins d'Algérie, il y a eu une sérieuse baisse depuis un mois.

Au marché de Sète du mercredi 4 courant, on a coté les Algéries ordinaires de 11 à 12, les supérieurs de 12 fr. 50 à 13 fr. 50. Les mutés Algérie de tous cépages de 12 à 13 fr. Tout cela suivant degré, qualité et quantité, nu, quai Sète, plein fait dans les fûts des acheteurs. Comptant net.

Ce qui prouve que le mouvement des vins n'est pas bien actif, c'est le prix de location des wagons-réservoirs qui à cette époque, est ordinairement très

élevé. Or, il y a baisse sur ces locations. Alors qu'on payait au début d'octobre 5 francs l'hecto-voyage, on paie maintenant de 3 fr. 50 à 4 fr.

Il n'y a pas d'affaires sur la place de Sète, en vins de Tunisie et d'Espagne.

Défense du vin. — Les Comités de défense du vin continuent à s'agiter et à travailler pour intensifier la consommation du vin ; mais les viticulteurs de notre région ne donnent pas l'exemple. Dans les cafés, on ne voit pas consommer du vin blanc. On devrait faire, dans les grands cafés, un prix spécial pour un apéritif composé d'un peu de sirop de raisin et d'un grand demi-verre de bon vin blanc sec. Quitte aux Comités de propagande pour le vin, de subventionner les grands établissements qui pousseraient cette consommation.

Dans les grands cafés de la région méridionale, on ne consomme que de la bière les après-midi et des Portos, Madères, Turins ou autres drogues à l'heure de l'apéritif, au lieu de prendre les vins blancs secs dont nous parlons, et les excellents muscats de Frontignan qui remplaceraient avantageusement les Portos dits d'origine et fabriqués au Portugal.

Nous répétons qu'il faut nous défendre nous-mêmes, au lieu de nous adresser aux pouvoirs publics et à l'Etat où l'on nous berne, tout en nous soutirant toujours plus d'argent, alors que nous en encaissons moins qu'autrefois.

La plus importante Société d'Agriculture de l'Hérault, la Société Départementale d'Agriculture de l'Hérault avait convoqué ses membres à assister à une importante réunion qui s'est tenue à Montpellier, le mardi 3 novembre, jour de marché, pour entendre l'exposé de la situation vinicole fait par le président Palazy et assister à une conférence faite sur la situation économique par M. Germain-Martin, député de l'Hérault, ancien ministre des Finances. Le public nombreux a été déçu dès le début, en apprenant les excuses de M. Germain-Martin. L'annonce de l'arrivée après 11 heures de M. Barthe a laissé la salle très froide et un grand nombre d'assistants se sont retirés.

Le président Palazy a exposé la situation critique de la viticulture et a exprimé le désir de voir la loi de 1930 jouer pour la distillation d'une partie de la récolte. Une discussion assez longue et confuse s'est engagée là-dessus sans qu'aucun ordre du jour ait été adopté.

Puis on est passé à la question du régime des alcools et de la cotation par le marché de Paris. A notre avis, on a trop parlé des alcools, de leur cotation et pas assez du marché des vins et des droits excessifs qui grèvent ce produit national de sommes énormes, ce qui oblige à faire un écart trop grand, entre le prix fait chez le producteur et le prix de vente au consommateur. Pendant la discussion sur l'alcool, vers 11 heures et demie, M. Barthe, député, a fait son entrée, accompagné du député de Sète S. F. I. O., qui n'a jamais mis les pieds dans une vigne. Personne n'a applaudi le président de la Commission des boissons de la Chambre.

M. Barthe a parlé de l'alcool et du fameux statut de la viticulture. Il a été pris à partie par M. Pommier-Layrargues et plusieurs autres membres de l'assemblée.

Enfin, M. Barthe explique que l'article 10 de la récente loi a été voté à 4 heures du matin, alors que peu de députés se trouvaient à la Chambre. Il en demandera la réforme. Cela prouve bien les mauvaises méthodes de travail de la Chambre et les dangers des coûteuses séances de nuit qu'on devrait supprimer radicalement.

Dans le cours de son exposé, M. Barthe n'a pas manqué de donner quelques coups de griffes à M. Tardieu, ministre de l'Agriculture.

La séance a été levée à midi et demi, sans applaudissements.

Le nombreux public s'est retiré un peu déçu de cette réunion, convoquée spécialement par la presse et par les lettres particulières. D'abord, parce que M. Germain-Martin n'est pas venu exposer la situation économique du pays. Ensuite, parce qu'on n'a rien appris sur le statut de la viticulture et qu'aucun ordre du jour n'a été voté pouvant intéresser la consommation du vin et le relèvement des cours par l'abaissement de certaines taxes et droits perçus par l'Etat sur les vins.

Le marasme continue et ce n'est pas la Chambre ni le Gouvernement qui nous sortiront d'affaires.

Il faut que nous prenions la résolution de nous défendre nous-mêmes avec

énergie, par l'union de tous, en dehors de la politique et des personnalités quelquefois encombrantes. — E. F.

Etat viticole et vinicole du Roannais. — Les vendanges en 1931 ont été pour notre région ce que nous redoutions dans notre dernière correspondance. Commencées vers le 12 septembre, elles ont pris fin autour du 30. Elles ont donc duré près de trois semaines, ce qui paraît anormal. En effet, les premiers raisins récoltés étaient très loin de la maturité et ont donné des vins verts et peu alcooliques ; mais il était difficile de remonter le courant en face : 1° d'une récolte qui s'effritait de jour en jour par les terribles vers de la grappe et 2° de l'affirmation de la grande majorité des viticulteurs qui disent qu'il ne sert à rien de faire de bons vins, que le commerce n'en fait pas la différence, ce qui est malheureusement quelque peu exact.

En résumé, la récolte de 1931 sera un peu inférieure à celle de 1930 déjà fort déficitaire. Dans l'ensemble, les vins paraissent légèrement supérieurs en alcool, mais pas meilleurs dans leurs autres éléments. Les prix ?... Baisse de 30 à 40 %. Tels vins qui se vendaient encore l'an passé à pareille époque 225 fr. l'hecto ne trouvent pas preneurs, cette année, entre 150 et 175 fr. et il ne se vend rien. Il y a lieu de craindre encore une plus forte baisse.

Nos vins étant considérés comme des vins tendres, s'écoulent généralement et entièrement dans le courant de l'année où ils sont récoltés ; or, il reste encore en cave, actuellement, environ un bon tiers de la récolte de 1930, qui a subi, elle aussi, la dévalorisation signalée précédemment. Et comme conséquence immédiate : misère dans le pays, baisse importante de la propriété immobilière et suite de l'exode vers la ville toutes les fois que l'on peut réussir à trouver un petit emploi, si peu rémunérateur soit-il.

Quelles sont les causes de cette baisse de production et de l'infériorité des vins de 1930 et 1931 ? En premier lieu, les vers de toute nature : Pyrale, Cochylis et Eudémis ; 2° le Mildiou ; 3° la sortie peu nombreuse des grappes dans le centre du vignoble et sur les hauts de côte, et enfin 4° quelques faibles dégâts causés par la grêle.

1° La Pyrale, qui a fait une apparition sérieuse en 1927, continue à étendre ses ravages, souvent déconcertants. On peut affirmer que le quart du vignoble est menacé par cet insecte ; aussi s'intéresse-t-on, pour 1932, de trouver quelques moyens propres à lutter avec succès contre la Pyrale.

Cette lutte paraît, en effet, possible par deux moyens, pourvu que ces moyens soient généralisés : 1° par l'ébouillantage qui a donné en Beaujolais les meilleurs résultats ; 2° par les pulvérisations arsenicales et en particulier par l'arséniate de cuivre qui nous a donné toutes satisfactions.

Pour obtenir les effets attendus avec ce produit, comme avec tous ses similaires, il est indispensable de faire un premier traitement dès que les tiges ont 2 ou 3 feuilles de développées et le renouveler tous les huit ou dix jours suivant le développement de la végétation, soit seul, soit en combinaison avec le sulfate de cuivre et ce jusqu'à la floraison.

2° La Cochylis et l'Eudémis ont donné peu de papillons en première génération, par suite d'un printemps un peu sec et par suite peu de dégâts à la floraison, mais le temps chaud et humide de l'été a favorisé les premières pontes et aux vendanges, les dégâts étaient notablement plus étendus que pendant les années antérieures. Là encore le développement de l'insecte est quelquefois déconcertant. C'est ainsi que telle parcelle de vigne qui était infestée les années précédentes était indemne de cette maladie en 1931, alors que d'autres parcelles tout près des précédentes et qui avaient été épargnées jusqu'ici voyaient cette année leur récolte à la moitié ou aux trois quarts anéantie.

Contre ces derniers insectes, la lutte paraît bien difficile. Nous ne connaissons pas les résultats qui ont pu être tentés par l'ébouillantage, mais on peut dire que la lutte avec succès au moyen des pulvérisations arsenicales est presque impossible et surtout en deuxième génération. En effet, il ne suffit pas de projeter quelques gouttes de liquide empoisonné sur les grappes ; il faut atteindre celles-ci dans leur entier développement, ce qui est pratiquement impossible ; aussi, dans cette lutte, cette année, l'emploi des arsenicaux a-t-il donné peu de

résultats. Ajoutons que les pluies continuelles de juillet et d'août ont entraîné complètement et rapidement les quelques parcelles arsenicales qui pouvaient être répandues sur les grappes.

Est-ce à dire que tous traitements arsenicaux sont absolument sans effet contre la Cochylis et l'Eudémis ? Nous affirmons le contraire en rendant compte de l'expérience que nous avons faite cette année.

Nous possédons une treille (Muscat greffé sur 3309) exposée en plein midi et à 5 mètres de plusieurs fenêtres *éclairées tous les soirs*. Ce cep, disposé sur 2 rangées superposées à une hauteur de 3 m. 50 au-dessus du sol, mesure 16 mètres de longueur. Depuis 1909, il ne nous a pas été possible d'avoir une seule grappe au moment de la maturité. Pas de vers en première génération ; mais tout était dévoré à l'automne.

Cette année, j'ai divisé ma treille en deux parties qui ont été traitées au moyen d'un vase plein d'eau et dans lequel j'avais projeté les quantités d'arséniate employées ordinairement. Les grappes du premier lot ont été trempées complètement dans le liquide contenant de l'arséniate de cuivre et le deuxième lot dans de l'arséniate de chaux. Le résultat a certainement dépassé mes espérances. C'est à peine si j'ai constaté dans le premier lot deux ou trois grains de perdus et dans le second 6 ou 7. Ajoutons aussi que les raisins traités avec l'arséniate étaient beaucoup plus beaux et plus appétissants que les autres et que tous ont été mangés (environ 12 kg.) après lavage, et sans le moindre inconvénient.

La dite treille est placée sous un auvent et complètement abritée de la pluie. Le traitement *unique* a été effectué le 27 juillet, soit quelques jours avant la véraison. Enfin, j'ai constaté de nombreuses petites piqûres *sur l'enveloppe* des grains, semblables à une piqûre de mouche, ce qui m'a prouvé l'empoisonnement de nombreux vers.

3° Le Mildiou. Nouvelle surprise en 1931. Le printemps ayant été à peu près normal, très peu de Mildiou de juillet. On a constaté les premières invasions les 22 mai et 8 juin, mais à peine quelques très rares taches ont été aperçues. Au début de juillet, le vigneron se croyait à l'abri du terrible cryptogame qui s'est développé en fin juillet et août de façon prodigieuse sur les jeunes pousses et même sur les rafles et sur quelques grains restés indemnes de sulfate, respectant le feuillage fortement imprégné de sel de cuivre.

Aux vendanges, on pouvait constater partout où les jeunes pousses n'avaient pas été sulfatées avec soin, des raisins au tiers ou à la moitié secs et rongés par le Mildiou. Nos vignerons auront-ils *tous* compris la nécessité de ne pas seulement sulfater le corps du cep, mais surtout les jeunes pousses et à quelque époque que ce soit de la végétation et quand les conditions atmosphériques le réclament. — **J. T.**

Bibliographie

Le Sourcier Moderne, Eaux, Minerais, Biologie, par Henry de France. 3e édition. Un volume 12 × 19 de 180 pages avec 12 gravures et 4 placards. Broché, 10 fr. ; franco, 11 fr. Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue **Jacob, Paris (6e).**

Jamais plus qu'en ce moment où de grosses subventions sont données pour doter d'eau potable les communes, jamais la recherche des sources et dans un autre ordre d'idées des gisements de minerais et, pour les amateurs de merveilleux, de trésors, ne fut plus d'actualité.

Le succès éclatant rencontré par les deux premières éditions de ce livre prouve qu'il a donné des indications précieuses dans cet ordre d'idées.

Mais, est-il possible avec une baguette de sourcier ou un pendule de découvrir de l'eau, des minerais, des souterrains ? Ne s'agit-il pas d'une supercherie ou d'un don personnel ? Plusieurs savants croient à l'action de la baguette, et les résultats obtenus par des sourciers, chaque jour plus nombreux, ne permettent pas d'en douter.

Cet ouvrage décrit tout au long, avec figures à l'appui, le mode d'emploi de la baguette et du pendule, permettant ainsi à tous, après un entraînement plus ou moins long, de trouver des points d'eau. — Envoi gratis et franco sur demande du catalogue de la **Librairie Agricole.**

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 155 à 165 francs ; 9°, 175 à 185 fr. ; 10°, 195 à 205 fr. ; Corbières 11°, 220 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 230 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 240 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 280 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 300 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 680 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 2.100 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.800 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 450 à 500 fr. Mâconnais, 420 à 480 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 550 à 600 fr. Mâcon, 1res côtes, 750 à 800 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 275 à 330 francs. Vins blancs de Blois, 250 à 300 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 600 à 700 fr. ; Gros plants, de 200 fr. à 300 fr. Noah, de 110 à 120 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1931 : Rouge, de 8 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 8 fr. » à 9 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 9 fr. 50 à 10 fr. ». Distillerie, 6 fr. » à » fr. ».

Midi. — *Nîmes (9 novembre 1931).* — *Cote officielle :* Aramon, de 8 fr. » à 9 fr. » ; Montagne, de » fr. » à » fr. » ; Costières, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 675 fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de 630 à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 620 à 625 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (10 novembre). — Vins rouges, 8 à 10°, de 72 fr. à 105 fr. l'hecto logés. Rosé, Blanc de Blanc, de » fr. » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, à 675 fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 75°, ». Marc 52°, 610 à 620 fr. Esprit de marc à 86°, 630 fr.

Béziers (10 novembre). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré, Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (8 novembre). — Marché d'Olonzac, de 9 fr. 50 à 10 fr. le degré, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (7 novembre). — Vins de 8 fr. » à 9 fr. 50 suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce).

Carcassonne (7 novembre). — De 8 fr. 50 à 10 fr. » le degré.

Narbonne (5 novembre). — Vins rouges, de 10 fr. à 11 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, 1930 : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. — Vins blancs, supérieurs 1930 : H.-Rhin, de 360 à 380 fr. ; B.-Rhin, 300 à 340 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.500 fr. ; Kirsch, 1.600 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 154 fr. » à » fr. »; orges, 71 fr à 82 fr.; escourgeons, 76 fr. à 82 fr.; maïs, 72 fr. » à 77 fr. »; seigle, 88 fr. » à 93 fr. »; sarrasin, 82 fr. à 87 fr.; avoines, 81 fr. » à 88 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 66 fr. 81 à » fr. ». Buenos-Ayres, 39 fr. 68 à 40 fr. 52. Chicago, 53 fr. 95 à 59 fr. 25. — Sons, 40 fr. à 49 fr. — Recoupettes, de 38 à 48 fr.; remoulages, de 75 à 90 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 140 fr.; saucisse rouge, 90 à 110 fr.; sterling, 55 à 70 fr.; Rosa, 110 à 120 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr.; luzerne, 200 fr. à 225 fr.; foin, 170 fr. à 215 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet, de 425 à 500 fr.; Féveroles, de 85 à 86 fr.; luzerne, de 425 à 600 fr.; sainfoin, 180 à 220 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 214 fr. 50 à 215 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 14 fr. ». — Veaux 7 fr. » à 15 fr. ». — Moutons, 6 fr. » à 26 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 8 fr. 80. — Longe, de 8 fr. » à 12 fr. 70.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 101 fr. » à 103 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 88 fr. 95 à 50 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 106 fr. » à 109 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 75 à 32 fr. » les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 108 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 120 fr.; trituré, 98 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 fr. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux**, calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 450 à 525 fr. — Citrons, 350 à 450 fr. — Mandarines, 350 à 700 fr. — Oranges d'Algérie, 150 à 300 fr. — Pommes communes, 180 à 200 fr. — Pommes de choix, de 300 à 500 fr. — Poires communes, 150 à 300 fr. — Poires de choix, 500 à 1.200 fr. — Raisin du Midi, 500 à 900 fr. — Figues, 400 à 800 fr. — Tomates du Midi, 140 à 200 fr. — Noix, 350 à 500 fr. — Marrons français, de 200 à 250 fr. — Haricots verts du Midi, 200 à 750 fr. — Haricots à écosser, 200 à 230 fr. — Choux-fleurs, de 140 à 200 fr. le cent. — Endives françaises, 250 à 600 fr. — Laitues de Paris, 40 à 80 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE